made in Arita
”有田のIH土鍋”

ご使用になる前に必ずお読みください

この度は有田焼IH土鍋をお買い上げいただきありがとうございます。
本品は有田の窯元「惣太窯」の磁器製蓋と、土鍋陶板など耐火陶器専門窯元、「安楽窯（有田）」のIH鍋を組み合わせた"Made in Arita～有田の土鍋”です。

安楽窯のIH土鍋は厳選吟味した耐熱陶土にて成型焼成、高い耐久性と遠赤外線効果を発揮、IH発熱体シートには改良に改良を重ねその通電性、耐用性は従来と比して格段にアップしております。　またガス直火やオーブンでの使用にも対応出来、お料理の幅やシチュエーションも広がります。

惣太窯の磁器蓋は蓋の機能性（持ち易さ・置き易さ）を追求したフォルムと、土物では表現出来ない手描染付、染錦のデザインが自慢です。
従来にないセンスアップした土鍋でお洒落な”鍋シーン”を演出いたします。

“有田の土鍋”を囲んで皆様の笑顔が弾けますように。

ご使用上の注意

ご使用前に
・本品は陶器です。　落としたりぶつけたりすると破損する恐れがあります。　特に底部は薄く作られていますのでお取扱には充分ご注意ください。
・ご使用前は土鍋の外側の水気を拭き取ってからご使用ください。
・**「ご使用前の処理」**～土鍋には特有の「吸水性」がありますのでご購入最初のご使用前には「目止め」を行ってください。　目止めは米とぎ汁又は小麦粉を水に溶かしたもの（1Lに大匙3倍くらい）を入れ10～15分間程度煮立て、良く洗ってから乾燥後ご使用ください。
・長時間水につけ置き後に加熱すると破損の原因になりますのでおやめください。
・ご使用の際はIH機器の取扱説明書に従ってください。
・日本国製品以外のIH機器には使用しないでください。

お料理のときに
・てんぷら、フライ等の料理には絶対使用しないでください。油がしみ発火の原因になります。
・強火での空焚きや急冷却はお止めください。割れの原因になります。
・調理中にIH機器のプレートに水滴がつく場合がありますが異常ではありません。「ご使用前の処理」や使い込むうちにこの現象は改善されます。
・吹きこぼれにご注意！発熱シートの焦げ付きは通電トラブルの原因となります.
・沸騰したら中火程度に火力を下げてください。　食材（うどんや餅等粘性の強いものは特に）が鍋底内側に接着しすぎないよう適度にかきまぜてください。
・テーブルに置く際は必ず鍋敷きなどをご使用ください。特に底部の発熱シートは高温になりますのでご注意ください。

お手入れについて
・土鍋に残った煮汁は早めに別の器に移してください。カビやシミ、臭気を発する場合があります。臭いが気になる時は、水と茶殻を入れ10分程煮立ててください。
・鍋底裏部の発熱シート部分はキズをつけないよう汚れをとってください。（柔らかいスポンジと中性洗剤で洗う）
・洗った後は充分乾燥させてから収納してください。
・ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止してください。

企画制作
株式会社　まるぶん
佐賀県有田町赤坂卸団地
Tel.0955-43-2351　www.marubun-arita.co.jp